Mode d'emploi

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installation 4

Branchement électrique 4

Avant d'utiliser le four pour la première fois 5

Conseils pour la protection de l'environnement 5

Précautions et recommandations générales 6

Accessoires du four 7

Tableau de cuisson 8

Entretien et nettoyage du four 9

Diagnostic des pannes 10

Service après-vente 10

Installation

Informations techniques destinées à l'installateur

- Compte-tenu de son poids et pour des raisons de sécurité, la manutention et l'installation de l'appareil nécessitent la présence d'au moins deux personnes.
- Retirez le four de son emballage. Avant de procéder aux branchements, posez le four sur son socle de polystyrène pour ne pas risquer de l'endommager.
- Ne soulevez jamais le four en agrippant la poignée (Fig. 1, A). Saisissez-le par les côtés (Fig. 1, B).
- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Les dimensions du four et de l'encastrement sont indiquées ci-contre.
- Les meubles en contact avec le four doivent supporter la chaleur (min. 85°C).
- Si les panneaux en bois revêtus de plastique ou le matériau d'étanchéité ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, des bulles peuvent se former, déformer la surface ou détacher le revêtement.
- Installez le four dans le logement, en le soulevant par les côtés et en prenant soin de ne pas coincer les fils du câble d'alimentation électrique.
- Fixer le four avec les vis spéciales.
- Le four peut aussi être encastré dans une colonne.
- **Pour assurer une ventilation correcte, veillez à laisser une ouverture à la base de l'appareil d'au moins 860x90 mm. Pour une installation en colonne, prévoir en plus de l'ouverture de 860x90 une ouverture supérieure de la colonne de 500x90 mm.**

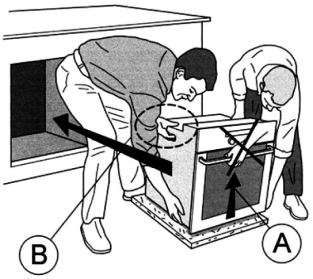
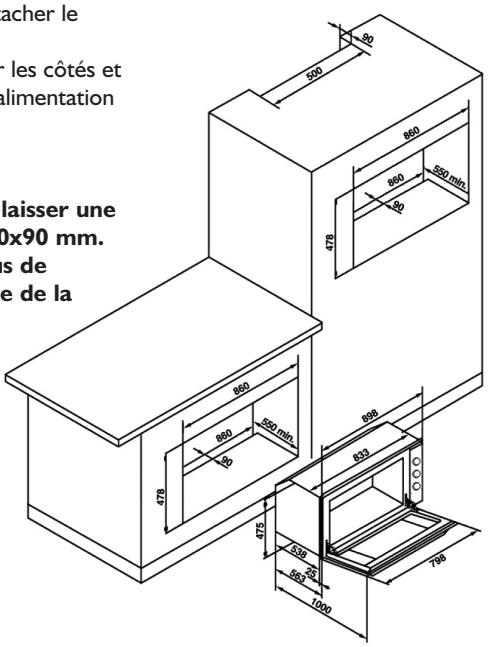


Fig. 1



Branchement électrique

- **Important:** ne mettez pas le four sous tension avant d'avoir terminé le branchement.
- Assurez-vous que les appareils sont installés et raccordés par un technicien qualifié, en respectant les instructions du fabricant et conformément aux réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.
- L'appareil doit être branché au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Après l'installation, les pièces électriques doivent être inaccessibles.
- En cas de branchement par fiche, s'assurer que cette dernière reste accessible après avoir installé l'appareil.
- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Pour tirer le meilleur parti de votre four, nous vous invitons à lire attentivement les notices d'emploi et à les conserver pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Enlevez les protections en carton et le polystyrène qui protègent l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède et/ou de détergent neutre.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à la température maximale pendant 30 minutes, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.
- Laissez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de l'opération.

Conseils pour la protection de l'environnement

1. Emballage

- L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage ♺.

2. Four

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
  En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.
  Mettez-le au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.
  Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal, le service de collecte des déchets ménagers et le magasin où vous l'avez acheté.

Précautions et recommandations générales

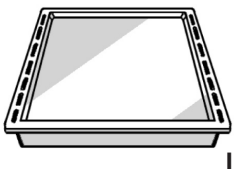
- Avant toute opération d'entretien, mettez le four hors tension.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Les réparations et interventions éventuelles doivent être réalisées exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte sous peine d'endommager l'intérieur du four et les charnières. Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte du four quand elle est ouverte.
- **Ne couvrez pas la sole du four avec de la feuille d'aluminium ou d'autres objets.**
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte et de la cavité doivent être tenus propres et vérifiés.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Évitez que du jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Nous vous recommandons de nettoyer le four après chaque utilisation.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets métalliques tranchants pour le nettoyage de la vitre de la porte, car ils pourraient rayer la surface et briser la vitre.
- Lorsque l'appareil est en service, il peut devenir très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances présentes dans l'enceinte de cuisson.
- À la longue, la condensation résiduelle qui se dégage en fin de cuisson peut endommager le four et les meubles situés à proximité de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons de:
  - sélectionner une température inférieure;
  - recouvrir les aliments;
  - retirez les aliments du four;
  - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
- **Attention: Le bandeau de commande et la poignée de la porte du four sont chauds lorsque le four est utilisé à des températures élevées pour une cuisson longue.**
- Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne tirez pas sur le four ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- **Empêcher les enfants d'entrer en contact avec:**
  - les commandes et le four en général, en particulier pendant que le four fonctionne et immédiatement après l'avoir éteint, afin d'éviter toute lésion;
  - les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.);
  - le four lors de sa mise au rebut.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et sans expérience ou connaissance sauf s'ils sont sous surveillance ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate du support ou du four ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
- Si vous utilisez des alcools (rhum, cognac, vin, par ex.) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four (sauf s'ils sont spécialement conçus pour ce type de cuisson; se reporter aux instructions du fabricant). Ces récipients risqueraient de fondre à des températures élevées.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Il est dangereux de réchauffer des huiles et des graisses à l'intérieur du four.
- Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.
- L'utilisation des appareils électriques implique le respect de quelques règles essentielles. Pendant l'utilisation :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débranchez l'appareil;
  - ne touchez pas l'appareil avec les pieds mouillés ou humides;
  - ne touchez pas l'appareil pieds nus.

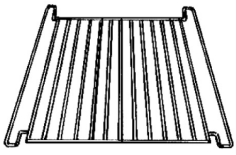
Précautions et recommandations générales

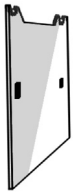
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

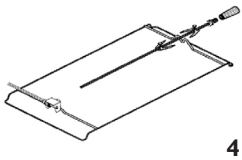
- **Ce four est destiné à être mis en contact avec des produits alimentaires et est fabriqué conformément au règlement CE No. 1935/2004.**
- **Il a été conçu uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation, comme par exemple chauffer une pièce est considérée comme impropre et peut, par conséquent, s'avérer dangereuse.**
- **Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément aux:**
  - objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et ses ultérieures modifications);
  - conditions requises en matière de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE,
  - conditions requises de la Directive 93/68/CEE

Accessoires du four


1


2


3


4

Lèchefrite (1)
Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèchefrite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau au fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Grille (2)
La grille peut être utilisée pour cuire des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et de tout autre récipient de cuisson. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four.

Panneaux catalytiques (3)
Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras.

1. Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure.
2. A la fin du cycle, attendez que le four soit refroidi et utilisez au besoin une éponge humide pour éliminer tous les résidus d'aliments.

N'utilisez pas de détergents ou de produits d'entretien - vous risqueriez en effet d'endommager le revêtement en émail catalytique.
Un kit de panneaux catalytiques est disponible auprès de notre service après-vente.
Pour le commander, utilisez le code 4812 310 28087.

Tournebroche (4)
Pour l'utiliser, suivez les instructions de la Fiche produit.

NB: les accessoires varient en fonction du modèle.

Tableau de cuisson

Type de plat	Temp. °C	Gradin (*)	Temps de cuisson (min.)	Cycle de cuisson
Pâtisseries et gâteaux				
Panettone ou fougasse	180	2	55-65	
Tarte aux fruits	200	2	30-40	
Tarte à la ricotta	180	2	35-40	
Gâteaux à pâte levée cuits dans une forme	200	2	25-35	
Pâte brisée	190	2	20-30	
Pâte à choux	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
Génoise	170	2	35-45	
Quiche	200	2	40-50	
Sablés	160	2	25-35	
Petit gâteau	175	2	30-40	
Lasagnes	225	2	40-50	
Viande				
Filet de boeuf	225	2	50-80	
Rôti de boeuf	225	2	50-80	
Rôti de veau	225	2	60-80	
Gigot d'agneau	225	2	45-55	
Rosbeef	225	2	50-60	
Lièvre rôti	200	2	60-90	
Dinde rôtie	180	1	environ 240	
Oie rôtie	200	1	150-210	
Canard rôti	200	1	120-180	
Poulet rôti	200	2	60-90	
Cuissot de chèvre	200	2	90-150	
Cuissot de cerf	180	2	90-180	
Poisson	180	2	10-40	
Légumes				
Timbale de légumes cuits	170-190	2	40-50	
Pizzas	240	2	15-25	
Cuisson au grill				
Côtelettes	250	3	8-12	
Saucisses	250	3	10-13	
Poulet rôti	200	2	25-35	
Brochettes de poulet	250	3	50-65	
Brochettes de veau	250	3	50-65	

Remarque :

(*) Les clayettes (3 amovibles) sont numérotées de bas en haut.

Ces cycles sont conseillés pour cuire des aliments délicats et/ou pour réchauffer des plats.

Ce cycle est conseillé pour cuire en même temps sur deux gradins (il est conseillé d'utiliser le premier et le deuxième) des aliments différents sans qu'ils prennent le goût ou l'odeur des autres plats (sans modification du temps de cuisson).

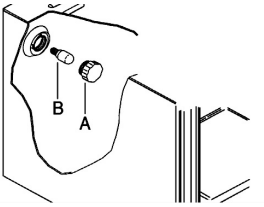
LES CHIFFRES CI-DESSUS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF : LE TYPE ET LE TEMPS DE CUISSON VARIENT EN FONCTION DE LA QUANTITÉ ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS.

Entretien et nettoyage du four

ATTENTION : pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection. afin de ne pas endommager la porte du four et les charnières et éviter toute lésion, nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions décrites ci-dessous.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le pour éviter que les résidus d'aliments ne carbonisent à chaque cuisson.
- En cas de formation de résidus carbonisés, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'une éponge et de l'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons à récurer.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Lavez les accessoires en lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.

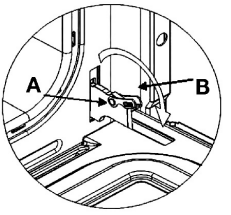
Remarque importante: n'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.



Remplacement de l'ampoule
ATTENTION: mettez le four hors tension.

- Pour remplacer l'ampoule B du four, enlevez le couvercle de protection **A** en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Après avoir remplacé l'ampoule, remettez le couvercle de protection **A**.

NB: utilisez exclusivement des ampoules de 25 W, de type E- 14, T300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.



Démontage de la porte du four (charnières avec manettes mobiles)
Pour faciliter le nettoyage du four, démontez la porte en agissant sur les charnières comme décrit ci-dessous.
Les charnières **A** sont munies de deux manettes mobiles **B**.
Si la manette **B** est soulevée, la charnière se libère de son siège. Il est alors possible de soulever la porte et de l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur ; pour réaliser cette opération, saisissez la porte de deux côtés près des charnières. Pour remettre la porte à sa place, procédez en sens inverse puis introduisez les charnières dans leur siège. Avant de refermer la porte, n'oubliez pas d'abaisser les deux manettes mobiles B qui servent à accrocher les charnières.

Démontage de la vitre interne à la porte du four (Fig. 1-2)
Pour enlever la vitre interne de la porte du four, utilisez une pièce de monnaie pour faire levier dans les deux encoches **A**, afin de décrocher les deux ergots **B** de leur siège (Fig. 1).
Soulevez la vitre comme indiqué sur la Fig. 2 et extrayez-là du siège supérieur. Pour remonter la vitre de la porte, répétez les opérations précédentes en sens inverse : réintroduisez la vitre dans son siège en la posant contre les bords de la porte. Appuyez sur la vitre jusqu'à faire entrer les ergots dans leur position initiale (Fig. 2).
Après avoir enlevé la vitre, veillez à ne pas vous couper en nettoyant les vitres et les bords intérieurs de la porte.

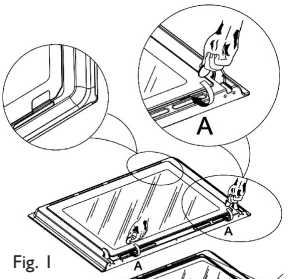


Fig. 1

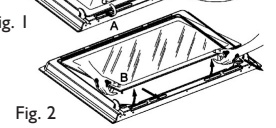


Fig. 2

Diagnostic des pannes

Le four ne fonctionne pas
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- Vérifiez que le programmateur électronique a été programmé et activé pour faire fonctionner le four (voir les fonctions du programmateur électronique).

Service après-vente

Avant de contacter le SERVICE APRÈS-VENTE:

1. vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même (voir "Diagnostic des pannes").
2. Éteignez l'appareil, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.
Veuillez spécifier:
- une brève description du défaut;
- le type et le modèle exact du four;
- le numéro de l'assistance (chiffre qui suit le mot "SERVICE") sur la plaque signalétique située sur le bord interne droit de la cavité (visible porte ouverte). le code service est également indiqué dans le livret de garantie;
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Les réparations effectuées sous garantie nécessitent toujours l'intervention d'un **Service après-vente agréé par le fabricant**, comme stipulé dans les conditions de garantie.
Le respect des règles énoncées ci-dessus permet de garantir la qualité et la sécurité du produit.

Printed in Italy
01/10

5019 744 02020/A

F